

TOPINAMBUR-ROULADE MIT LACHSFORELLEN-TARTARE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm





ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS BISKUIT

4	Eiweiss	
1 Prise(n)	Salz	
4	Eigelb	
60 g	Weissmehl, glatt	
30 g	Peterli, fein gehackt	
FÜR DIE TORINAMBURCREME		

FÜR DIE TOPINAMBURCREME		
125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt	
200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	
450 g	Topinambur, geschält	
60 g	Zwiebel(n), geschält	
60 g	Butter	
125 ml	Weisswein	
500 ml	Klare Gemüsebouillon	
0.5 TL	Salz	
60 g	Frischkäse	
60 g	Rahm 30 % Fett	
60 ml	Noilly Prat/Wermut trocken	
2 g	Orangenschale	
50 ml	Orangensaft	
10 ml	Zitronensaft	
1 Prise(n)	Muskatnuss, gemahlen	

FÜR DAS LACHSFORELLEN-TARTARE

200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Saurer Halbrahm
800 g	Lachsforellenfilet(s), enthäutet
120 g	Rote Zwiebel(n), fein gewürfelt
20 g	Kapern, fein gehackt
80 g	Salzgurken, fein gehackt
4 g	Salz
5 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- 1. Für den Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb, Peterli und Mehl unterheben.
- 2. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 10 Minuten backen. Auf Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen.
- 3. Für die Topinamburcreme: Topinambur und Zwiebeln in Butter anschwitzen.
- 4. Mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Gemüsebouillon oder Wasser aufgiessen und salzen. Das Ganze weich kochen und reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
- 5. Mit einem Cutter fein pürieren, Masse gut auskühlen lassen.

- 6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und zusammen mit 300 g Topinamburpüree und den restlichen Zutaten zum QimiQ Whip geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 8. Füllung auf den Biskuit streichen und einrollen. Gut durchkühlen lassen
- 9. Für das Tartare: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Etwas kühlen und mit Topinambur-Roulade anrichten.